

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

<b>ASPETTO:</b>	Variegato di colore, odore e sapore tipico di biscotto.
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Preparato semilavorato in pasta al gusto di biscotto, per la decorazione di prodotti dolciari e gelati; destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.
<b>REQUISITI GENERALI:</b>	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso.

**INGREDIENTI** (come da Reg. UE n.1169/2011)

Zucchero, **olio vegetale (arachidi)**, biscotti (**farina di frumento 00**, zucchero, grassi vegetali (palma), cacao magro, **burro**, **latte magro in polvere**, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: E 503ii, E 500ii, **uova**, aromi, sale) (22%), **mandorle**, cacao, **latte in polvere**, **nocciole**, aromi, emulsionante: E 322, antiossidante: E 307.

<b>ALLERGENI</b>	<b>Assenza</b>	<b>Presenza certa (tra gli ingredienti)</b>	<b>Presenza possibile di tracce</b>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti		<b>NOCCIOLE MANDORLE</b>	X
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		

**PARAMETRI ORGANOLETTICI**

<b>SAPORE</b>	Tipico di biscotto	<b>COLORE</b>	Marrone scuro
<b>ODORE</b>	Tipico di biscotto	<b>ASPETTO</b>	Pasta con pezzi

**PARAMETRI CHIMICO – FISICI**

Aw	-	Bx°	-
pH	-	UMIDITA'	-

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

CARICA BATTERICA TOTALE (30°C)	< 50.000 U.F.C./g
COLIFORMI TOTALI	< 100 U.F.C./g
ESCHERICHIA COLI	< 10 U.F.C./g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 10 U.F.C./g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LIEVITI E MUFFE	< 1000 U.F.C./g

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100 g)**

<b>ENERGIA</b>	<b>2365 kJ / 565 kcal</b>
GRASSI	36.9 g
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	7.4 g
CARBOIDRATI	43.1 g
- DI CUI ZUCCHERI	33.7 g
PROTEINE	9.5 g
SALE	0.20 g

**MODALITA' D'USO**

Variegare abbondantemente l'interno e la superficie del gelato. Arabeschi® Biscotto non congela sul gelato. Arabeschi® Biscotto trova molte applicazioni anche in pasticceria per farcire e arricchire creme.

Avvertenza: mescolare il prodotto dal fondo con una spatola asciutta e pulita prima di ogni singolo prelievo.

**PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)**

ZUCCHERI	-
GRASSI	-
SOLIDI DEL LATTE MAGRO	-
SOLIDI TOTALI	-

**CONSERVAZIONE – SHELF LIFE**

Il prodotto conservato nell'imballaggio originale sigillato ed in luogo fresco e asciutto (15°C-20°C, UR% ≤ 65) manterrà le sue caratteristiche originali inalterate per 2 anni.

**IMBALLAGGIO – PALLETTIZZAZIONE**

<b>PESO NETTO:</b> 3 Kg	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO:</b> SECCHIELLI IN PP	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO:</b> CARTONE DA 2 SECCHIELLI
----------------------------	--	---

**DATI PALLETIZZAZIONE:** DIMENSIONI CARTONE (cm) 20\*39\*17    N° SCATOLE PER PIANO 12

**CAMION:** N° PIANI PALLET - 9                      N° CARTONI PER PALLET - 108                      ALTEZZA BANCALE - 168

**CONTAINER:** N° PIANI PALLET - 10                      N° CARTONI PER PALLET - 120                      ALTEZZA BANCALE - 185

**NOTE:** PreGel S.p.A. si riserva il diritto di effettuare ogni modifica, che ritenga utile, per migliorare le caratteristiche del prodotto. Tali variazioni saranno indicate su questa scheda tecnica e saranno accompagnate dalla DATA DI EMISSIONE e dal numero di REVISIONE. Ogni variazione degli ingredienti sarà registrata sull'etichetta del prodotto.